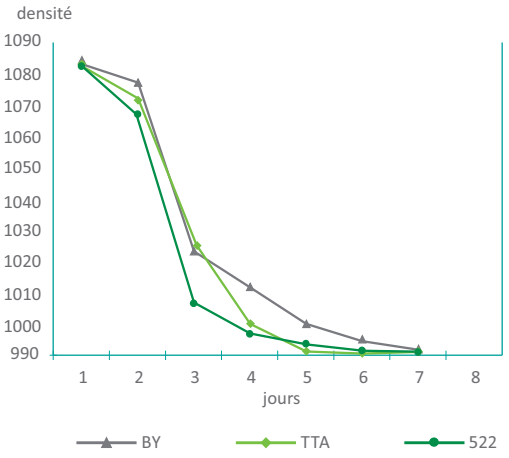
Souche adaptée aux conditions difficiles de fermentation

Caractéristiques

Viniferm 522 est une levure avec une cinétique régulière et une courte phase de latence. Implantation efficace face à la population levurienne indigène lors de vendanges de qualité médiocre. Elle s'adapte bien aux conditions difficiles de fermentation telles que: températures élevées en FA, haut degré alcoolique potentiel ou vendanges tardives.

Origine

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Sélectionnée à l'Université de Californie Davis (EEUU). **Souche 522 Davis.**



Cinétique fermentaire comparée de trois souches de levures Viniferm. La souche 522 présente un démarrage de fermentation très rapide.(Cépage Tempranillo, Tº de fermentation 28ºC)

Applications

- Indiqué pour l'élaboration de **vins rouges avec macération courte:** sa vivacité en début de fermentation favorise l'obtention d'une bonne quantité d'éthanol durant les 3-4 premiers jours de fermentation, qui permettra l'extraction de la couleur lors d'encuvages courts.
- Elaboration de **rosés ayant du corps et un degré potentiel élevé.**
- L'utilisation de cette souche est recommandée face à un niveau élevé de levures indigènes non désirées, lors de **vendanges tardives ou sur des raisins botrytisés.**

Qualités organoleptiques

Souche neutre d'un point de vue sensoriel. Respecte au maximum les caractéristiques aromatiques variétales.

Vins Rosés	Vins rouges	Facteur killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
++	+++	Neutre	18-30 ºC	Élevé	14	Moyen	Neutre

Propriétés œnologiques

- Phase de latence courte et cinétique de fermentation régulière et complète. Cette propriété offre une meilleure adaptation aux conditions défavorables (degré alcoolique potentiel élevé, températures de fermentation élevées, forte concentration en SO_2)
- Rendement alcoolique élevé.
- Production d'acidité volatile: <0,20 g/l (exprimée en H_2SO_4).
- Bonne résistance à l'éthanol.
- Exigence nutritionnelle: moyenne.
- Température de travail: 18-30ºC.

Doses

Vinification	**20-30 g/hl**
Arrêts de fermentation	**30-50 g/hl**

Mode d'emploi

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est indispensable d'assurer une bonne implantation de la souche dans le milieu, il est donc important de :

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave.
- Ajouter la levure le plus tôt possible.
- Respecter la dose prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leurs poids en eau à 35º-40ºC (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).

2.- Attendre 10 minutes.

3.- Agiter doucement.

4.- Attendre 10 minutes puis incorporer au moût, en s'assurant qu'il n'y ait pas une différence de plus de 10ºC entre le milieu réhydraté et le moût.

Précautions de travail :

- Dans tous les cas, la levure ne devra pas être réhydratée plus de 30 minutes en l'absence de sucres.
- Le respect du temps d'attente, de la température et du mode d'emploi indiqué ci-dessus garantit la viabilité maximum de la levure hydratée.

Aspect physique

Granulés de couleur foncée, dépourvus de poudre.

Présentation

Paquets de 500 g sous vide dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium, emballés en carton de 10 kg.

Outres de 10 kg dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium.

Propriétés microbiologiques et physico-chimiques

Cellules vivantes (*Saccharomyces spp.*) [UFC/g]	$> 10^{10}$
Autres levures [UFC/g]	$< 10^5$
Moisissures [UFC/g]	$< 10^3$
Bactéries lactiques [UFC/g]	$< 10^5$
Bactéries acétiques [UFC/g]	$< 10^4$
Salmonella [UFC/25 g]	Absence
E. coli [UFC/g]	Absence
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	$< 10^2$
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservation

Conformément aux standards qualitatifs, ce produit se conserve dans son emballage fermé sous vide durant une période de quatre ans dans une chambre froide entre 4 et 10ºC.

Les expositions éventuelles prolongées à des températures supérieures à 35ºC et/ou à l'humidité réduisent son efficacité.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.